

LES ENTRÉES

L'huitre du Médoc et le concombre

Pochée et en tartare, crème légère de concombre et de céleri, pickles de cornichons, croustillant de lard

Allergènes : Mollusques

La Girolle

Girolles sauvages et amandes fraîches de Valence, salicornes au naturel et fleurs d'acacia préservées, Voile de Cécina et nuage de girolles au Blanc de Blancs.

Allergènes : Fruits à coque, sulfites

La Tomate et la Fraise

A la braise et au naturel, vinaigrette d'eau de tomate lactofermentée, crème de burrata et aromatiques

Allergènes : lait

Le Foie Gras de Canard de Jules

Fumé et rôti à la flamme, jus réduit de melon charentais et de miel de forêt, compression de Canari et brioche feuilletée

Allergènes : lait, gluten, oeufs

LES PLATS

Le Thon patudo

Juste confit, haricots verts et prune lactofermentée

Allergènes : poisson

Le Merlu de nos côtes et caviar d'Aquitaine

Nacré, pil pil de celtuce, salpicon de laitue asperge et caviar de la « Maison Sturia » igp

Allergènes : poisson

Le Pigeon et la pomme de terre de l'île de ré

Roti sur coffre à la braise, pomme de terre Primeur et algues nori

Allergènes : lait

La courgette farcie

Farcie de cochon, de veau et de volaille, fleur de courgette et mucilage de poivrons

Allergènes : soja, gluten, œufs, lait

LE FROMAGE



Assiette de fromages

Sélection de fromages de « La Petite Fromagerie »

Allergènes : lait, fruits à coque, gluten

Plateau de fromages

Sélection de fromages de « La Petite Fromagerie »

Allergènes : lait, fruits à coque, gluten

LES DESSERTS



L'Abricot

Marmelade d'abricot, riz au lait et espuma torréfié, vinaigre de verveine et sorbet abricot

Allergènes : Sulfites, lait

Le miel

Parfait glacé au miel, tuile craquante au pollen de fleurs, sorbet glycine, verjus et Cognac

Allergènes : Sulfites, lait

Les fruits rouges

Ganache montée anisée, meringue, sorbet framboise et sorbet à l'agastache, fruits rouges

Allergènes : Soja, lait

LE MENU DU MARCHÉ

*Allergènes disponibles à la demande à nos serveurs.
Nouveau menu chaque semaine*

LE MENU

RETOUR DES VIGNES

L'huitre du Médoc et le concombre

Pochée et en tartare, crème légère de concombre et de céleri,
Pickles de cornichons, croustillant de lard

Ou

La Tomate et la Fraise

A la braise et au naturel, vinaigrette d'eau de tomate lactofermentée,
crème de burrata et aromatiques

Ou

Le Foie Gras *de Canard de Jules

(Supplément 8€)

Fumé et rôti à la flamme, jus réduit de melon charentais et de miel
de forêt, compression de Canari, brioche feuilletée

Allergènes : Lait, gluten, œufs

Le thon patudo

Juste confit, haricots verts et prune lactofermentée

Allergènes : poisson,

Ou

La courgette

Farci de cochon, de veau et de volaille, fleur de courgette et
mucilage de poivrons

Allergènes : lait, gluten, œufs,

Le chocolat, et le lin des Pyrénées

Nuage de chocolat 70% Guanaja et cœur coulant cacao, crème
anglaise à l'huile de lin et glace au lin torréfié

Allergènes : Soja, lait, œufs

Ou

Les fruits rouges

Ganache montée anisée, meringue, sorbet framboise et sorbet à
l'agastache, fruits rouges

Allergènes : soja, lait

*Origine France

LE MENU DU MARQUIS

Mise en bouche

L'huitre du Médoc et le concombre

Pochée et en tartare, crème légère de concombre et de céleri, pickles de cornichons, croustillant de lard

Allergènes : mollusques

Le Foie Gras* de Canard de Jules

Fumé et rôti à la flamme, jus réduit de melon charentais et de miel de forêt, compression de Canari, brioche feuilletée

Allergènes : lait, gluten, oeufs

Le Merlu de nos côtes et caviar,

Nacré, pil pil de celtuce, salpicon de laitue asperge et caviar de la
« Maison Sturia » igp

Allergènes : poisson

Le Pigeon *et la pomme de terre de l'Ile de Ré

Roti sur coffre à la braise, pomme de terre primeur et algues nori

Allergènes : lait

L'Abricot

Marmelade d'abricot, riz au lait et espuma torréfié, vinaigre de verveine et sorbet abricot

Allergènes : sulfites, lait

Le chocolat, et le lin des Pyrénées

Nuage de chocolat 70% Guanaja et cœur coulant cacao, crème anglaise à l'huile de lin et glace au lin torréfié

Allergènes : soja, lait, oeufs

Mignardises

.....
*Origine France